

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

| |
|--|
| UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI |
| Id. înregistrare 48509 |
| Data încheierii 11.11.2022 |

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de catering coffee break și servire masă de prânz pentru Training seminar în cadrul proiectului BSB 1101- LOC-FOOD - Constanța”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de catering coffee break și servire masă de prânz pentru Training seminar în cadrul proiectului BSB 1101- LOC-FOOD - Constanța”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **2991 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
9. Cod CPV: 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de catering coffee break și servire masă de prânz pentru Training seminar în cadrul proiectului BSB 1101- LOC-FOOD - Constanța”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 17.11.2022, ora 14:00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail magdalena.manoilescu@ugal.ro.

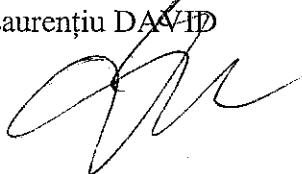
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



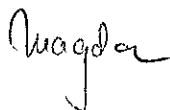
DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID



DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ



ÎNTOCMIT,
Ing. Magdalena Manoilescu





Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de catering coffee break și servire masă de prânz pentru Training seminar în cadrul proiectului BSB 1101- LOC-FOOD- "Local development and cross border cooperation in the area of agricultural products and traditional food"**

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

INFORMAȚII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 și 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de **Servicii de catering coffee break și servire masă de prânz pentru Training seminar for farmers BSB 1101- LOC-FOOD- Local development and cross border cooperation in the area of agricultural products and traditional food** proiect cofinanțat din Programul Operational Comun Bazinul Marii Negre 2014-2020. Evenimentul va avea loc la **Aula Institutului de Cercetare Dezvoltare pentru Creșterea Ovinelor și Caprinelor Palas Constanta, str IC Bratianu 248, Constanta.**

Data 25.11.2022, Coffee break - ora 11.00;

Data 25.11.2022, Prânz catering ora 13.00-14.00.

| Nr.Crt. | DENUMIRE SERVICII | COD CPV |
|---------|--|------------|
| 1. | Servicii de coffee break | 55520000-1 |
| 2. | Servicii de servire masă de prânz catering | 55520000-1 |

III. CERINȚE OBLIGATORII

- Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi /cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
- Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

3. Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare. Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai multor ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.

4. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

5. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul:

<http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Coffee break

Data organizare 25 noiembrie 2022.

Numar participanti: 30 persoane

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă;
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- farfurii desert și fructe din porțelan;
- pahare din sticlă;
- cești cafea și căni ceai din porțelan;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafeaua și ceai);
- spatule, șervețele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee/persoană:

- cafea 100 ml;
- ceai, 200 ml (3 sortimente);
- zahar alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lamâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă/plată;
- produse de patiserie – cofetărie (nu se accepta produse congelate) 150 g.

2. Masă de pranz

Data organizare 25 noiembrie 2022.

Numar participanti: 30 persoane

Locatie: **Aula Institutului de Cercetare Dezvoltare pentru Creșterea Ovinelor și Caprinelor Palas Constanta**, sau echivalent la restaurant/sala de mese la castigatorul licitatiei, dacă acesta pune la dispozitie și sala de mese.

Prestatorul va asigura servirea mesei, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masă, asigurare debarasări).

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare bufet cu mese, scaune si fețe de masă (pentru 30 persoane)
- platuri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare,
- fel de baza,
- desert și fructe,
- tacămuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, s
- patule, șervețele
- personal calificat (2 ospătari)

Structura meniu prânz / persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime alimentare):

- asortiment de gustari aperitiv, 200 g(minim 5 sortimente);
- asortiment de preparate vegetariene, 100 g(minim 3 sortimente);
- preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g(minim 5 sortimente);
- garnituri, 200 g(minim 3 sortimente);
- salate, 150 g(minim 3 sortimente);
- desert, 100 g(minim 3 sortimente);
- paine, 80 g,- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml;
- bauturi racoritoare, 250 ml;
- cafea / lapte condensat, 100 ml.

- **Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**
- **Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).**
- **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș-vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire *cel mai bun raport calitate-preț* va folosi următorii factori de evaluare:

1. *Prețul Ofertei;*

2. *Componenta tehnică.*

Pentru „Componenta tehnică” a fost stabilit un subfactor, respectiv:

2.1. Cantitatea suplimentară de cafea espresso

| Denumire factor evaluare | Descriere | Pondere |
|--------------------------|-----------|---------|
|--------------------------|-----------|---------|

| Prețul Ofertei | Componenta financiară | 90 % Punctaj maxim factor: 90 |
|--|-----------------------|----------------------------------|
| <p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 90 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte;</p> <p>b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_{pret(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 90$, unde:</p> <p>$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;</p> <p>Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;</p> <p>Preț (n): prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p> | | |
| Cantitatea suplimentară de cafea espresso | Componenta tehnică | 10 % Punctaj maxim factor: 10 |
| <p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Cantitatea suplimentară de cafea espresso”, cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>Cantitatea maximă de cafea espresso suplimentară cantității solicitate în caietul de sarcini este de 150 ml. Orice ofertă cu o cantitate suplimentară mai mare de 150 ml, nu va fi punctată suplimentar.</p> <p>Pentru oferta admisibilă cu cea mai mare cantitate suplimentară pentru cafea espresso – 10 puncte;</p> <p>Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_{CE(n)} = CE(n) / CE \text{ maxima} \times 10$, unde:</p> <p>$P_{CE(n)}$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „CE”</p> <p>CE maxima: cea mai mare dintre cantitățile suplimentare de cafea espresso „CE” ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare;</p> <p>CE (n) : Cantitatea de cafea espresso suplimentară CE pentru oferta n aflată sub evaluare</p> <p>Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.</p> <p>Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.</p> | | |

Punctajul total: Preț (maximum 90 puncte) + Componenta tehnică (maximum 10 puncte) = maximum 100 puncte

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrabilelor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).

Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Se va factura fiecare serviciu în parte. DA

Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB 1101 LOC FOOD.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VIII. PROPUNEREA

Oferta va fi prezentată conform Formulelor atașate.

IX. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ

- ✓ Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. **Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art.156 din Legea nr.98/2016.**
- ✓ Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,

Manager proiect,

Conf.dr.ing. Gabriela Iordachescu



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

| Nr. crt. | Denumirea serviciului | Valoare estimată totală RON fără TVA | UM | Cantitatea solicitată U.M | Preț unitar RON fără TVA | Preț total RON fără TVA | Valoare TVA | Preț total RON cu TVA |
|----------|--|--------------------------------------|---------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7=6*% | 8=6+7 |
| 1 | Servicii de coffee break | 570 | pers/zi | 30 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 2 | Servicii de servire masă de prânz catering | 2421 | pers/zi | 30 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| | TOTAL | 2991 | | | | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |

Se va oferta întreg pachetul.

Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.

Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Structura meniu coffee/persoană:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafea 100 ml; - ceai, 200 ml (3 sortimente); - zahar alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lamâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă/plată; - produse de patiserie – cofetărie (nu se accepta produse congelate) 150 g. | |
| 2 | <p>2. Masă de pranz Data organizare 25 noiembrie 2022. Numar participantii: 30 persoane</p> <p>Locatie: Aula Institutului de Cercetare Dezvoltare pentru Creșterea Ovinelor si Caprinelor Palas Constanta, str IC Bratianu 248, Constanta, sau echivalent la restaurant/sala de mese la castigatorul licitatiei, dacă acesta pune la dispozitie și sala de mese.</p> <p>Prestatorul va asigura servirea mesei, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masă, asigurare debarasări).</p> <p>Tip servire: bufet suedez</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare bufet cu mese, scaune si fețe de masă (pentru 30 persoane) - platurii inox / sticla/ portelan si clesii inox, - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde, - farfurii gustare, - fel de baza, - desert și fructe, - tacămuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, s - patule, șervețele - personal calificat (2 ospătari) <p>Structura meniu prânz / persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime alimentare):</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de gustari aperitiv, 200 g(minim 5 sortimente); - asortiment de preparate vegetariene, 100 g(minim 3 sortimente); - preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g(minim 5 sortimente); - garnituri, 200 g(minim 3 sortimente); - salate, 150 g(minim 3 sortimente); | <p><i>se completează de către ofertant</i></p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - desert, 100 g(minim 3 sortimente); - paine, 80 g,- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml; - bauturi racoritoare, 250 ml; - cafea / lapte condensat, 100 ml. | |
| 3 | Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 4 | Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului). | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 5 | Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate coresponsător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat coresponsător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 6 | TERMEN DE PRESTARE – în datele stabilite de către achizitor, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini și din calendarul atașat. Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat câștigător. | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 7 | MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor. | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 8 | RECEPȚIA SERVICIILOR Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor; - Lista de prezență. | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 9 | MODALITATEA DE PLATĂ Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrărilor (rapoartelor, | <i>se completează de către ofertant</i> |

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

| Nr. Crt. | Numele și Prenumele | Funcția în cadrul ofertantului |
|----------|---|--|
| 1. | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
| 2. | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
| 3. | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
| 4. | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
| 5. | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
| 6. | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
| 7. | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
| 8. | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
| 9. | Cristian-Laurentiu DAVID | Director Direcția Generală Administrativă |
| 10. | Ec. Neculai SAVA | Director Interimar Direcția Economica |
| 11. | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU | Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar |
| 12. | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
| 13. | Costică COȘTOI | Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane |
| 14. | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
| 15. | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
| 16. | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
| 17. | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
| 18. | Aurelia-Daniela MODIGA | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
| 19. | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
| 20. | Laura Luminița BUCUR | Administrator financiar |
| 21. | Magdalena Manoilescu | Administrator patrimoniu |
| 22. | Madalina Mihai | Administrator patrimoniu |
| 23. | Conf.dr.ing. Gabriela Iordachescu | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 24. | S.I. dr.ing. Gabriela Ploscutanu | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 25. | Conf.dr.ing. Liliana Mihalcea | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 26. | Conf.dr.ing. Oana Emilia Constantin | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data